

2026年
10月4日

神州行走

編輯：趙一聃 設計：崔竣明

文：譚曼煦 圖：譚曼煦

下午六點不到，雲南保山柯街華僑社區的「馮家餐館」廚房裏香氣縈繞。一盤白切雞靜靜放在白瓷盤中，雞皮瑩潤金黃，薄薄一層油光微微發亮，緊實的雞肉鎖住清潤汁水。旁邊兩碟蘸水色澤對比鮮明，一碟深褐醇厚，一碟青綠鮮亮，早早備好等候上桌。「這道招牌菜

來的客人都會點，得提前備好。」掌廚的小玉熟練調配兩份風味截然不同的蘸水。一旁的馮道富是「馮家餐館」的創辦人，他指着兩碟蘸水娓娓道來：這一碟以越南魚露打底，都是僑胞小時候記憶裏的南洋味道；一碟採雲南山野鮮料，由傣家檸檬、小米

辣、香柳搗製而成。一塊白切雞分別蘸兩份蘸水入口，魚露蘸水鮮鹹清甜，小米辣蘸水酸辣開胃，兩種滋味在舌尖相逢。一份美味裏，藏着歸僑漂泊扎根的歲月，也沉澱出異域僑味與滇西鄉土風味雙向相擁的僑鄉密碼。



雲南保山柯街華僑社區 一碟雙蘸味 半盞僑鄉情

柯街華僑社區坐落於雲南省保山市昌寧縣柯街鎮，是保山市唯一的華僑聚居社區，也是雲南知名僑鄉。社區前身為柯街華僑農場，1978至1979年間，兩千多名越南歸僑歸國後在這裏落地安家。歷經

多輪改革，2009年改制為社區，完成屬地化轉型，歸僑僑眷逐步轉變為家園主人。

從小攤經營成宴席大院

馮道富是越南歸僑，1978年，21歲的他跟着家人從越南廣寧省回國，和兩千多名歸僑一起落戶昌寧柯街華僑農場，先後在生產隊、糖廠務工。上世紀九十年代，

他創業開了一間小餐館。最早的小店陳設簡單，桌椅寥寥，卻是老歸僑們最暖心的落腳地。「我父親以前是廚師，傳統僑味都是他手把手教我的，像越南春卷、華僑扣肉、白切雞這些老味道，我都盡量還原。」馮道富說，那時不少歸僑不遠不近找來，就為一口熟悉的故鄉滋味，小店也慢慢成了僑親相聚敘舊、閒話家常的地方。

2009年，華僑農場改制為社區，歸僑僑眷與周邊各族群眾往來愈發密切。2010年，餐館搬遷至主幹道，規模一步步擴大，從最初幾張小桌的小攤，發展成如今能承辦四五十桌宴席的開闊院落，「馮家僑味」的名氣也漸漸走出僑鄉、傳遍遠近。



雲南保山柯街華僑社區的「馮家餐館」裏，一盤白切雞靜靜放在白瓷盤中，旁邊兩碟蘸水色澤對比鮮明，一碟深褐醇厚，一碟青綠鮮亮，早早備好等候上桌。

一碟承南洋僑韻 一碟載滇西山野

第二年，傣族姑娘小葉加入了「馮家餐館」，跟着馮道富深耕僑味菜品。「很多客人是衝着正宗僑味來的，慢慢地，本地食客也越來越多。」小葉說，她試着在傳統僑味菜單裏融入本地特色，傣味撒撇等山野菜品深受食客喜愛。隨着柯街文旅日漸紅火，回鄉探親的僑胞、慕名遊玩的遊客愈來愈多，兼具僑韻與本土風味的菜品，漸漸成了店裏的新亮點。

談及招牌雙味蘸水的由來，小葉說，兩款蘸水單獨來看都十分家常，是僑胞和本地人早已習

慣的味道。一次偶然，她試着為白切雞同時搭配兩款蘸水，沒想到收穫滿滿好評。馮道富得知後十分認可，順勢優化改良，將單一白切雞升級為一雞雙蘸的創新吃法。一碟承南洋僑韻，一碟載滇西山野，簡簡單單兩碟調味，最終成就了「馮家僑味」最具代表性的招牌特色。

歸僑僑眷佔社區人口超90%

社區現有居民3,000餘人，歸僑僑眷佔絕大多數，佔比超過90%。僑味美食、鄉愁記憶與民族交融的煙火氣息交織在一起，造就了這片僑鄉獨有的魅力。「馮家餐館」的煙火氣愈發濃郁，闊別故土的海外僑胞和慕名而來的各地遊客，都會到這裏，品嚐這份有獨特蘸水搭配的美味白切雞。

一餐一食、一店一棧，尋常煙火裏，藏着僑鄉最動人的堅守與相融。



歸僑僑眷在僑緣樹下聚會聊天。

賣粉絲講僑史 老歸僑直播間藏歸根故事

鏡頭對準手裏一包芭蕉芋粉絲，老歸僑李德壽正準備介紹產品，直播間的彈幕接連刷屏：「可以講講華僑社區的往事嗎？」他笑着放下手裏的產品，「那我從僑緣樹講起吧」。1979年，7歲的他和家人從越南河江省歸國落戶柯街華僑農場。「初到這裏，我印象最深的，就是村裏的一棵榕樹，枝繁葉茂，大約一個人可以環抱，老人小孩都喜歡在這顆樹下休息玩耍。現在，這棵樹仍然還在社區，不過長得太粗壯了，我已經沒有辦法再環抱住它了。」

40多年來，李德壽親身見證了農場歷經數次變革，一步步轉型成為多民族共居的華僑社區，如今又走進直播間帶貨，在李德壽心裏，比起售賣特產，他更拿手的，

是把僑鄉的歲月變遷講給更多人聽。

李德壽笑着說，直播最犯難的事，是網友偶爾起哄讓他唱越南歌謠，還有時候遇上年輕人發來的網絡熱詞，他常常一頭霧水，只能下播之後趕緊拿手機查閱弄懂。

但只要聊起社區風物，他立馬變得從容和健談，除了僑緣樹，崢嶸路上的五塊紀事碑更是他最愛介紹的內容，五塊石碑依次記錄農場設立、歸僑安置、屬地移交、企業轉型、改制社區的完整歷程。一棵樹、幾方石刻，濃縮着歸僑扎根、各族群眾交融共生的全部過往，他借着這些看得見的印記，把幾十年社區的變化細細講給屏幕前的觀眾。

鎮上建起電商直播中心

和李德壽一起在直播間的，還有當地的村幹部、返鄉青年、歸僑代表，柯街鎮

馮道富1978年跟着家人從越南廣寧省回國，在柯街開了餐廳。



小葉正在準備白切雞的雙味蘸水。

搭建起了橄欖河電商直播中心，打造本土線上賬號矩陣，時常還把直播間搬到田間地頭、僑緣樹下、紀事碑旁。芭蕉芋粉絲是直播間的拳頭產品。主播不只展示粉絲久煮不爛的品質，更娓娓道來技藝源自越南，1978年跟隨歸僑帶回故土的往事。一份特產，串聯起歸僑遷徙扎根、各民族群眾交流交往交融的歲月，讓普通物產承載厚重人文底色。

「賣物產講文化推文旅」

相關負責人表示，下一步直播將跳出單純帶貨邏輯，做到「賣物產、講文化、推文旅」一體推進，溫泉民宿、僑鄉民俗同步上線，線上流量轉化為線下遊客，帶動柯街鎮產業發展。

一碗芭蕉芋粉興一方產業

歸僑後代唐梓耀是縣級芭蕉芋粉條非物質文化遺產傳承人。2013年，他告別在外打拚的生活返鄉，接過父輩跨越山海帶回的製粉手藝，將一門家族傳承的老技藝，培育成帶動社區周邊群眾共同增收的僑鄉特色產業。

唐梓耀的祖輩早年赴越南萊州省從事邊貿，芭蕉芋製粉技藝由此扎根家族。1978年，全家歸國落戶柯街華僑農場，倉促歸國途中全部製粉設備遺失。父輩靠着記憶摸索打磨工具，一點點復原整套製粉工藝。早些年，芭蕉芋粉條只在僑親之間饋贈流轉，並沒有形成規模化產業，後來愈來愈受到人們的喜愛，不少人都打聽在哪裏能買到，這讓唐梓耀有了創辦工廠的想法。創業過程中，他一直謹記，「父輩傳下最要緊的規矩，就是粉條零添加，明礬、食用膠一概不用，要讓老人小孩吃得放心。」唐梓耀說。更新第三代生產設備時，他耗費15噸澱粉反覆試錯

調試，才攻克無添加劑成型的技術難關。

加工廠輻射多鄉鎮 拓農戶增收渠道

目前，加工廠已輻射昌寧三個鄉鎮，帶動200多戶農戶發展芭蕉芋種植，年加工乾粉300餘噸，實實在在拓寬農戶增收渠道。產品走進雲南百餘家特產門店，借助直播銷往廣東、福建等地，部分澱粉還回銷越南。他優化產品規格，開發芭蕉芋涼皮等新品，不斷拓寬市場消費場景。

產業發展同步推動技藝傳承，廠裏十餘名學徒既有歸僑僑眷，也有本地群眾。兒子就讀技校專攻機械維修，未來計劃回鄉接續這份事業。一碗小小的芭蕉芋粉，承載着歸僑的歲月鄉愁，也成為柯街華僑社區激活僑鄉資源、富民興業的有力抓手。「用心做好每一碗粉，讓更多人吃上健康的芭蕉芋粉條。」唐梓耀期待這份僑鄉特色產業行穩致遠。



柯街鎮的助農直播間，主播在帶貨。